

NAVIDAD, MOMENTO DE ENCUENTROS

Qué mejor momento que la Navidad, donde nos reunimos con amigos y familiares, para realizar la clásica receta de *estrellas dulces de canela* para compartir con todos. Es una receta muy fácil para hacer con los chicos una vez que terminen las clases. Se pueden hacer de diferentes tamaños y darles el toque personal para regalar y/o colgar en el árbol navideño. También se pueden superponer y pegar con glasé y armar un árbol de Navidad!

ESTRELLAS DE CANELA



Elaboración:

Batir la manteca junto con el azúcar y la sal. Perfumar con la ralladura del limón y la canela. Agregar las yemas y las almendras previamente procesadas y convertirlas en polvo, incorporar un puñado de harina, integrar y añadir el resto.

Formar una masa sin trabajarla demasiado. Dejar enfriar cubierta con film plástico por lo menos 3 horas. Estirar de 4mm de espesor y cortarla de la forma deseada.

Ingredientes:

- * 200 gr. de manteca
- * 130 gr. de azúcar impalpable
- * 50 grs. de almendras
- * 3 yemas
- * ½ cucharadita de sal fina
- * 320 gr. de harina
- * 1 cucharada de canela molida
- * Ralladura de limón 1/ 2 limón

Para el glasé:

- * 1 clara
- * 250 gr. de azúcar impalpable
- * 1 cucharada de jugo de limón

Varios:

- * 200 gr. de jalea de frutas

Colocar en placas y dejar enfriar nuevamente. Distribuir el glasé siguiendo la forma de la estrella, un centímetro hacia adentro del borde.

Hornear a 160° C entre 12 y 15 minutos. Retirar y dejar enfriar y rellenar la estrella de glasé con la jalea de frutas.

Para el glasé: Batir la clara junto con el azúcar y el limón. Formar el glasé. Colocar en una manga con boquilla de 3 mm y dibujar la forma sobre la mesa todavía en crudo. Rinde 24 estrellas de 6 cm.

¡Goddard Catering Group les desea una Feliz Navidad y un Prospero año nuevo!

